

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Linee di indirizzo

A cura di:

*Dr. Clotilde Chiozza
Dr. Marco Chiesa
A.S. Dott. Ornella Orsini
TdP. Patrizia Aldrovandi
TdP. Dott. Elda Aroldi
TdP. Roberta Raffaldi
TdP. Ugo Santolamazza
TdP. Ada Veneri*

*Con la collaborazione di:
Dott.ssa Maria Chiara Bassi*

*Dr. Alberto Fiaccadori
Responsabile S.I.A.N.*

*Dott. Pietro Bottura
Coordinatore Settore Nutrizione*

INDICE

PREMESSA.....	pag. 3
CRITICITA'.....	pag. 5
ORGANIZZAZIONE.....	pag. 6
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME.....	pag. 8
STOCCAGGIO MATERIE PRIME.....	pag. 11
PREPARAZIONE.....	pag. 11
CONFEZIONAMENTO.....	pag. 13
TRASPORTO.....	pag. 13
SOMMINISTRAZIONE.....	pag. 14
ACCESSO E TRACCIABILITA'.....	pag. 15
CELIACHIA.....	pag. 17
RIFERIMENTI.....	pag. 23

PREMESSA

La stesura delle Linee di indirizzo per la gestione delle diete speciali in ristorazione collettiva scolastica nasce dall'esperienza condotta nel triennio 2007-2009 dal SIAN dell'ASL di Mantova, attraverso l'attività di controllo e di sorveglianza nutrizionale nell'ambito della ristorazione collettiva nelle scuole e negli asili nido del territorio mantovano.

In ristorazione collettiva l'aspetto della sicurezza alimentare riguarda due temi fondamentali: quello dell'igiene e cioè l'assenza di contaminanti biologici, chimici e particellari che possano produrre un danno alla salute del consumatore e quello della protezione nei riguardi delle allergie e intolleranze alimentari.

Nelle intolleranze e nelle allergie ad alimenti la dieta svolge un ruolo necessario ed indispensabile. Va rimarcato infatti che l'alimentazione, se non adeguata alle esigenze cliniche dell'utente, può rappresentare essa stessa un grave pericolo per la salute con la comparsa di reazioni avverse talvolta in grado di minacciare la vita dell'individuo.

Il rischio allergenico è più subdolo di quello igienico poiché le sostanze da considerare come contaminanti entrano negli ingredienti di alcuni alimenti e pertanto potrebbe verificarsi che gli operatori del servizio tendano a non conoscere o a sottovalutare la tossicità specifica nei riguardi dei soggetti allergici o intolleranti.

Il quadro emerso nel corso del triennio 2007-2009 ha evidenziato vari tipi di problematiche in funzione delle diverse realtà territoriali. E' apparso però diffusamente critico il settore riguardante la gestione delle diete speciali per patologia in ristorazione infantile e scolastica. Carente o non adeguata rispetto alla gravità è risultata spesso la valutazione stessa del rischio implicito nella erogazione delle diete speciali.

L'epidemiologia non ci fornisce ancora dati precisi per la popolazione italiana, ma dati europei definiscono che le reazioni avverse agli alimenti hanno una prevalenza compresa fra l'1% ed il 2% nella popolazione adulta, con percentuali maggiori comprese tra il 3% e l'8%, nella popolazione infantile.

I bambini che necessitano di regimi dietetici particolari rappresentano in media circa il 3-5% della popolazione scolastica e, di questi, l'85% è affetto da intolleranze o da allergie, spesso multiple, nei confronti di diversi alimenti, che condizionano pesantemente la loro alimentazione.

Oltre alle intolleranze ed alle allergie esiste poi tutta una gamma di patologie croniche, per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buono stato di salute e per il controllo della malattia: esempi ne sono il diabete mellito, la celiachia, il favismo, l'ipercolesterolemia.

In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche in mensa e ciò comporta una particolare attenzione ed organizzazione in ogni fase del servizio: dalla stesura del menù, all'acquisto delle materie prime, alla preparazione e somministrazione dei pasti.

Considerato che il pasto in mensa dovrebbe fornire circa il 40% delle kcal giornaliere e rivestire un ruolo educativo importante, il bambino con queste patologie, che sono spesso a lungo termine, non deve essere penalizzato dalla sua condizione, ma anch'egli, come i suoi compagni, deve essere messo in grado di variare il più possibile la sua alimentazione, compatibilmente con la sua malattia. La necessità scaturisce anche dal

fatto che i bambini, soggetti a restrizioni alimentari plurime, rischiano, se non ben compensati, di andare incontro a carenze nutrizionali nel delicato periodo dell'accrescimento.

Pertanto, considerato che le tabelle dietetiche utilizzate nell'ambito della ristorazione scolastica, prevedono la presenza nel menù di alimenti protettivi, come pesce, frutta, verdura e legumi, allo scopo di promuovere abitudini alimentari corrette, tali criteri devono essere mantenuti anche per il bambino a regime di dieta speciale e quindi il servizio di ristorazione deve essere adeguato a rispondere a questa necessità.

Al fine di fornire un utile contributo operativo il SIAN dell'ASL di Mantova ha elaborato tabelle dietetiche stagionali specifiche per le diverse intolleranze/allergie alimentari, sia per gli utenti della ristorazione infantile degli asili nido, sia per gli utenti della ristorazione scolastica.

L'obiettivo di tali tabelle dietetiche speciali è quello di offrire un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto.

Le Linee di indirizzo, alla luce delle osservazioni rilevate durante l'esperienza maturata dal SIAN, si propongono di dare indicazioni anche in merito ai requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e/o somministrazione di diete speciali. I requisiti strutturali che vengono qui riportati sono ad integrazione di quanto già previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Reg.CE 852/2004 (Allegato II) e dai Regolamenti di Igiene Comunali.

Il presente documento rappresenta prima di tutto un riferimento per gli stessi operatori del SIAN: uno strumento operativo che, attraverso la definizione e la condivisione di criteri chiari ed oggettivi, consenta di poter valutare il delicato settore della gestione delle diete speciali.

Potrà inoltre essere utilizzato da tutti i gestori di servizi di ristorazione collettiva per la elaborazione di un adeguato modello gestionale aziendale per l'erogazione di diete speciali.

Il Committente ed il Fornitore del servizio di ristorazione devono essere consapevoli delle responsabilità assunte nella gestione di diete speciali ed, oltre a mettere in atto misure di sicurezza all'interno della propria organizzazione per la protezione dei dati personali degli utenti a dieta speciale, devono valutare con attenzione le diete a carattere sanitario per gli evidenti rischi connessi alla salute ed in particolare al rischio anafilattico.

E' necessario innanzitutto che il Medico Curante, dopo un iter diagnostico rigoroso compili il certificato per richiesta di dieta speciale in ristorazione collettiva indicando la diagnosi certa e prescriva la terapia dietologica ad essa appropriata.

Poiché per garantire la sicurezza di una dieta speciale in ristorazione collettiva è fatto obbligo attivare tutta una serie di procedure gestionali specifiche, rigorose ed impegnative, è doveroso non richiedere/proporre restrizioni dietetiche quando la motivazione non sia sostenuta o da un temporaneo dubbio diagnostico in fase di accertamento (dieta di sospensione) o da diagnosi certa.

CRITICITA'

L'attività di controllo e di sorveglianza nutrizionale condotta dal SIAN nel triennio 2007-2009 su tutto il territorio della provincia di Mantova ha evidenziato che i **punti critici** più frequentemente osservati **nella gestione delle diete speciali** riguardano:

- le modalità di accesso per l'erogazione di dieta speciale;
- la conformità delle diete erogate alla prescrizione medica;
- l'idoneità della modulistica utilizzata, della documentazione acquisita e/o adottata e della loro gestione;
- la modalità di prenotazione delle diete speciali;
- la valutazione del rischio rappresentato dalle diverse tipologie di diete speciali e la stesura di un piano di autocontrollo aziendale adeguato che descriva le procedure per la gestione delle specifiche diete speciali;
- la competenza del personale coinvolto nella preparazione, distribuzione, somministrazione delle diete speciali;
- la formazione di tutti gli operatori addetti alla gestione delle diete speciali e la verifica della stessa;
- l'identificazione di un responsabile della gestione delle diete speciali;
- le modalità operative di preparazione delle diete speciali, il loro confezionamento ed identificazione;
- le temperature di mantenimento delle diete speciali;
- la fase di somministrazione delle diete speciali;
- la gradibilità della dieta speciale;
- la collaborazione e la corresponsabilità di tutti i soggetti coinvolti lungo la "filiera di sicurezza" di una dieta speciale: medico prescrittore, genitori, amministrazione comunale o direzione ente privato (asilo nido o istituto scolastico), gestore del servizio di ristorazione collettiva, personale di assistenza al pasto (educatore, docente e collaboratore scolastico).

Oltre a prendere tutte le misure idonee ad evitare il consumo di cibi impropri da parte delle persone a rischio, il gestore del servizio di ristorazione deve:

- predisporre in autocontrollo anche le **procedure di gestione delle eventuali non conformità** indicando le azioni correttive da adottare;
- in caso di errore deve effettuare un'immediata **indagine intesa a identificarne le cause**;
- nel caso di errore verificato in fase di somministrazione del pasto dietetico il gestore del servizio di ristorazione è tenuto ad **attivare una "procedura di emergenza"**.

ORGANIZZAZIONE

L'aspetto organizzativo è importantissimo per la corretta gestione del servizio e, purtroppo, è generalmente sottovalutato. In ambito gestionale si possono frequentemente rilevare delle "incongruenze organizzative".

Una incongruenza organizzativa, causa molto frequente di errori e di inadeguata fruizione dei pasti, è rappresentata da un **numero insufficiente degli operatori addetti alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti.**

Questo problema produce una serie di conseguenze negative. Ad esempio, se in fase di somministrazione il personale è carente, questa avviene sotto una pressione dei tempi tale da indurre omissione dei controlli con seri rischi sia per il pasto collettivo convenzionale, sia soprattutto per quello specifico delle diete speciali.

Devono pertanto essere previsti in Capitolato d'Appalto i valori di riferimento che indichino:

- *il rapporto fra il numero di pasti preparati e serviti e il monte ore complessivo di impegno degli operatori addetti alla preparazione e somministrazione;*
- *il rapporto fra il numero di pasti preparati e serviti e il numero delle persone in servizio.*

La Regione Lombardia con DGR 1/08/2002 n. 14833 "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" dà indicazioni circa gli aspetti organizzativi e gestionali correlando la capacità produttiva con le ore di lavoro totale fornito dalle risorse professionali messe in campo.

Tali valori devono essere riportati nel Capitolato tenendo conto del numero dei refettori e della loro ubicazione (allo stesso piano, su piani differenti), del modello adottato per la distribuzione (tradizionale o self-service), dell'età dei bambini e dei tempi necessari per una serena permanenza a pranzo.

Deve inoltre essere valutata la tempistica delle varie fasi del servizio e cioè l'ora di preparazione, la durata del trasporto, l'ora di consegna dei pasti, l'ora di effettivo arrivo dei bambini alla mensa, l'ora di inizio e fine somministrazione, l'ora di inizio del rigoverno ecc. Occorre verificare accuratamente i tempi di queste varie fasi per giudicarne la loro congruità con un corretto svolgimento del servizio in sicurezza.

Per la corretta gestione di tutto il processo "diete speciali" risulta inoltre fondamentale la sensibilizzazione di **tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione.** In particolare è importante che la gestione delle diete avvenga con lo scrupolo, la puntualità e il rigore necessari da parte del **personale addetto alla preparazione e somministrazione** affiancato da **personale scolastico** attento, sensibile e informato.

E' indispensabile che venga identificata sia fra gli operatori della cucina, sia fra quelli della somministrazione, una persona specificamente incaricata alla gestione delle diete speciali, che abbia ricevuto adeguata formazione.

Qui di seguito riportiamo una tabella tratta dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" in cui vengono date indicazioni di massima sulle risorse professionali necessarie per alcune ipotesi di gestione del servizio di preparazione e somministrazione.

Il monte ore va inteso come somma delle ore lavorate da tutto il personale impiegato nelle fasi di lavoro sotto citate.

Piccola cucina per 50/100 utenti	distribuzione in un'unica sala; preparazione, cottura, distribuzione ripristino sala, lavaggio stoviglie e riassetto cucina	monte ore 8/12
Piccola cucina per 50/100 utenti	distribuzione in 3/4 locali; preparazione, cottura, distribuzione, ripristino sala, lavaggio stoviglie e riassetto cucina	monte ore 10/14
Media cucina per 120/200 utenti	distribuzione in un'unica sala; preparazione, cottura, distribuzione, ripristino sala, lavaggio stoviglie e riassetto cucina	monte ore 12/14
Media cucina per 120/200 utenti	distribuzione in 4-6 locali; preparazione, cottura, distribuzione ripristino sala, lavaggio stoviglie e riassetto cucina	monte ore 14/20
Grande cucina per 250/500 pasti	distribuzione in un'unica sala di 100/200 pasti e consegna con legume caldo in tre plessi diversi da 50/100 utenti con preparazione, cottura, distribuzione, ripristino sala, lavaggio stoviglie e riassetto cucina	monte ore 15/26
	distribuzione plessi esterni con lavaggio stoviglie e ripristino sala	monte ore 4/8
	trasporto	monte ore 2
Centro di Produzione Pasti per 600/5000 pasti, tutti trasportati in legume caldo, con preparazione, cottura, confezionamento in contenitori, distribuzione, ripristino cucine e locali		
pasti 600		monte ore 24/30;
pasti 800/1600		+8 ore ogni 200
pasti 1800/3000		+6 ore ogni 200
pasti 3200/5000		+4 ore ogni 200
e così via, calcolando 8 ore ogni 200 utenti in più.		
Distribuzione plessi esterni: preparazione tavoli, somministrazione, ripristino locali e lavaggio stoviglie		
per 50 pasti		monte ore 4
per 100 pasti		monte ore 6
per 150 pasti		monte ore 9
per 200 pasti		monte ore 15
per 300 pasti		monte ore 18
Trasporto 500 pasti con 3 consegne		monte ore 4
Trasporto 1000 pasti con 6 consegne		monte ore 6

Si intende che il centro di produzione pasti debba essere almeno di 1500 mq, con attrezzature moderne, preferibilmente articolato su un solo piano: situazioni diverse vanno valutate in base al reale stato dei locali e degli impianti.

Pur non essendo riferite specificatamente alla gestione delle diete speciali, le indicazioni qui riportate possono fornire parametri di confronto per la dotazione minima di personale che, in presenza di diete speciali da gestire, dovrebbe auspicabilmente prevedere un incremento proporzionale al numero ed alla complessità delle stesse.

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

Le materie prime utilizzate per l'allestimento dei pasti dietetici devono essere **acquistate direttamente dal gestore del servizio di ristorazione**. Si ricorda che non è consentita la fornitura in ristorazione collettiva di derrate alimentari da parte di soggetti privati (come ad es. i familiari degli utenti) o mediante l'acquisto in esercizi (come ad es. farmacie e supermercati) che comunque non siano in grado di garantire la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art.18 del Regolamento CE 178/2002. Per quanto riguarda la qualità merceologica delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti convenzionali e dietetici si rimanda al documento "LINEE GUIDA PER LA ELABORAZIONE DEL CAPITOLATO D'APPALTO IN RISTORAZIONE COLLETTIVA " disponibile sul sito web dell'ASL.

(http://www.aslmn.it/Docs_File/Capitolato_Appalto.pdf)

In alcune sezioni dello stesso documento sono descritte le caratteristiche merceologiche per alcuni alimenti convenzionali tali da consentirne la somministrazione anche a determinati utenti a regime di dieta speciale. Nello specifico:

o **Gruppo 5: Prodotti di salumeria**

Prosciutto cotto: Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie /intolleranze alimentari dovrà essere esente dall' aggiunta di polifosfati, di lattosio, glucosio, saccarosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivate dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico nonché di additivi con attività gelificante ed addensante.

o **Gruppo 6: Prodotti lattiero caseari**

Formaggi: I formaggi a lunga stagionatura come Grana Padano e Parmigiano Reggiano dovranno garantire una stagionatura di almeno 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione ad utenti che presentino intolleranza al lattosio.

Il formaggio Grana Padano poiché contiene l'ingrediente lisozima derivato generalmente da uovo non deve essere somministrato ad utenti allergici/intolleranti ad uovo.

Yogurt: Dovrà essere garantita la fornitura yogurt a base di latte di soia per gli utenti affetti da allergia/intolleranza al latte vaccino

Dessert o Budini: Deve essere prevista la fornitura anche di tipologia di prodotto che non contenga latte vaccino e/o uovo al fine di consentirne la somministrazione anche in caso di allergia/intolleranza a latte vaccino e/o uovo

Gelati: Dovrà essere garantita la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da allergia/intolleranza al latte vaccino

Per il principio di precauzione dovranno essere esclusi i prodotti che contengano coloranti come: Tartrazina E102, Giallo Crinolina E104, Giallo Tramonto E110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura E129, Caramello E150D.

Dovranno essere esclusi i prodotti che contengano conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E211.

Devono inoltre essere previste per la preparazione di diete speciali anche forniture di Alimenti Destinati ad Alimentazione Particolare (ADAP).

Sono prodotti regolamentati dalla Direttiva CEE 89/398, attuata con Decreto Legislativo n.111/92 e da specifiche norme di settore successivamente emanate, che ne definiscono le caratteristiche e la composizione, quando ritenuto necessario.

Riferimenti Normativi:

- DPR n.131/98: Regolamento di attuazione del decreto legislativo 111/92;
- Decreto Ministero della Sanità 23 aprile 2001:Norme per attuazione di Direttiva 99/41/CE modifica della Direttiva CEE 89/398;
- Direttiva 2001/15/CE e successive modifiche;
- Decreto Legislativo n.31/2003 e successive modifiche: Decreto Ministero della Salute 31 agosto 2005; Decreto Legislativo n. 242/2005; Decreto Ministero della Salute 3 maggio 2007; Decreto Ministero della Salute 31 luglio 2007.

Gli ADAP sono alimenti che includono:

- **prodotti dietetici**
- **alimenti per la prima infanzia**

I **prodotti dietetici** comprendono varie tipologie di alimenti, la cui caratteristica comune è quella di essere ideati e formulati per far fronte a specifiche esigenze nutrizionali di individui con turbe del processo di assorbimento intestinale, con problemi metabolici, o comunque in condizioni fisiologiche particolari:

- prodotti dietetici a/ipoproteici per diete a/ipoproteiche destinati a fini medici speciali ai sensi della Direttiva 99/21/CE attuata con DPR n.57/2002
- prodotti dietetici senza glutine per celiachia la cui composizione ed etichettatura è definita dal Regolamento CE 41/1999.

Gli **alimenti per la prima infanzia** sono prodotti espressamente destinati ai lattanti (bambini di età inferiore ai 12 mesi) ed ai bambini fino ai tre anni di età. Tra questi prodotti , regolamentate da specifiche normative di settore, rientrano:

- le formule per lattanti e le formule di proseguimento disciplinate dalla Direttiva 2006/141/CE, attuata con Decreto n. 82 del 9 aprile 2009;
- gli alimenti a base di cereali ed i baby food, disciplinati dalla Direttiva 96/5/CE attuata con DPR 128/1999. Tale direttiva e le successive modifiche sono codificate con la Direttiva 2006/102/CE.

Poiché per il soggetto con allergia/intolleranza alimentare può essere sufficiente anche una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa dei sintomi, è indispensabile poter individuare con esattezza quali alimenti contengano l'elemento allergizzante ed **escluderli completamente dal menù dei soggetti con dieta speciale.**

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella **Direttiva 2000/13/CE** e sue modifiche (tra cui: Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/142/CE – recepite con D.Lgs. n.114/2006 e successive modifiche); ciò non toglie la possibilità di manifestazioni allergiche o intolleranti anche ad altri alimenti anche se con minor frequenza.

Secondo quanto indicato nella citata Direttiva, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.

Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche (Direttiva 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/143/CE– recepite con D.Lgs. n.114/2006 e successive modifiche).

Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 Marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità

ALLEGATO III bis - Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Se vengono utilizzati cibi confezionati è indispensabile **leggere attentamente le etichette**, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti da escludersi dalla preparazione delle diete speciali.

STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Le materie prime destinate alla preparazione dei pasti dietetici ed i prodotti preconfezionati già pronti per il consumo devono essere conservati in luoghi igienicamente idonei adottando particolari precauzioni in caso di celiachia (vedi paragrafo dedicato).

Le stesse modalità devono essere rispettate anche nello stoccaggio delle materie prime deperibili da conservarsi a temperatura controllata.

Le procedure di corretta prassi igienica messe in atto durante la conservazione di derrate alimentari diverse per tipologia al fine di prevenire la contaminazione microbiologica crociata (es. derivati del latte – prosciutto), danno sufficienti garanzie anche rispetto al rischio della contaminazione allergenica crociata (ad esempio frigoriferi separati oppure protezione degli alimenti mediante pellicole protettive o contenitori dotati di coperchio).

PREPARAZIONE

E' indispensabile che venga identificata fra gli operatori della preparazione una persona specificamente incaricata alla gestione delle diete speciali, che abbia ricevuto idonea formazione in materia.

REQUISITI STRUTTURALI E DOTAZIONE LOCALI O AREE/ZONE DEDICATE

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un **locale appositamente dedicato** o, quando non sia possibile, in una **zona ben identificata e separata** dell'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili, prevedendo comunque una **accurata procedura di sanificazione delle attrezzature ed utensili tra le diverse tipologie di dieta speciale**.

Il locale dedicato o la zona separata della cucina deputata alla preparazione delle diete speciali deve essere di dimensione congrua rispetto al numero di pasti da preparare, al numero delle diverse tipologie di diete speciali gestite, ed al numero degli operatori impiegati nelle fasi di preparazione.

Tale locale (o zona) deve quindi essere separato dalle altre zone e sufficientemente ampio da:

- evitare l'ingombro dei materiali e delle attrezzature installate;
- consentire adeguati spazi di lavoro del personale;
- offrire le massime garanzie di igiene e sicurezza da contaminazione da allergeni durante tutte le fasi delle lavorazioni.

La dotazione minimale standard di tale locale/zona deve prevedere: lavello a doppia vasca con colatoio, banchi neutri, bilancia, cucina con fuochi e forno non ventilato, frigorifero, scaffali, banco caldo.

Quando gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato, può essere accettata la **differenziazione temporale** delle preparazioni a condizione che sia prevista una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature; questo vale anche nel caso di impiego di attrezzature specifiche per l'attività a possibile uso promiscuo, quali, ad esempio, grattugie, tritacarne, frullatori, mixer ad immersione, ecc.. Se anche la cottura degli alimenti avviene con attrezzature comuni, queste dovranno essere utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione.

Quando si ricorre alla differenziazione temporale è opportuno che venga data precedenza alla preparazione delle diete speciali rispetto alle preparazioni dei pasti convenzionali in modo da evitare il rischio di contaminazione. Soprattutto nel caso di differenziazione temporale, le procedure adottate e la tempistica delle fasi di preparazione devono essere descritte nel manuale di autocontrollo, dettagliatamente esplicitate e rigorosamente applicate e documentate.

Nel caso in cui la preparazione delle diete speciali venga effettuata anticipatamente, con un intervallo superiore alle 2 ore tra la preparazione ed il consumo, il ciclo produttivo potrà prevedere una fase di abbattimento della temperatura del prodotto finito (sistema *cook and chill*) e la successiva riattivazione dello stesso.

L'intervallo di 2 ore qui riportato è quello che le "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" definiscono come l'intervallo standard nel caso di servizio con pasto differito; superando tale valore si rende infatti problematico il mantenimento della temperatura prevista dalla legge e si condiziona negativamente anche la qualità organolettica della preparazione.

Si ricorda che la preparazione deve avvenire comunque nella stessa giornata in cui avviene la somministrazione.

In caso di *cook and chill* l'abbattimento della temperatura dovrà comunque avvenire secondo procedure che, oltre ad assicurare la sicurezza igienica del prodotto, escludano anche la possibilità di inquinamento del prodotto (es. monoporzione sigillata).

Le procedure di abbattimento dovranno prevedere il raggiungimento della temperatura di +10°C al cuore della preparazione in meno di due ore e la conservazione del prodotto dovrà essere effettuata rispettando la catena del freddo (0°C/+3°C).

Inoltre gli alimenti abbattuti dovranno riportare sulle confezioni identificazione e destinazione. La riattivazione della dieta speciale potrà avvenire presso il centro cottura, subito prima della spedizione, oppure in sede di somministrazione a condizione che le attrezzature in dotazione (es. forno microonde) consentano il raggiungimento ed il mantenimento delle temperature corrette sia dal punto di vista igienico-sanitario, sia da quello della gradibilità per l'utente.

Anche nella fase di riattivazione dovranno essere messe in atto procedure atte ad evitare la contaminazione dei prodotti (es. monoporzione ancora sigillata nel forno a microonde).

Nei casi in cui la preparazione di diete speciali metta in campo rischi non gestibili dalla struttura (es. piccola cucina, mancanza di personale, ecc.) è opportuno ricorrere direttamente all'acquisto delle diete speciali da altro centro cottura idoneo alla preparazione delle stesse.

CONFEZIONAMENTO

In caso di pasti recapitati in asporto e destinati ad utenti a regime di dieta speciale, il confezionamento dovrà avvenire nel modo seguente:

- o Ciascuna preparazione (primo piatto, secondo piatto, contorno) dovrà essere confezionata in **contenitori monoporzione termosigillati**.
- o Tutto il pasto destinato ad utenti a regime di dieta speciale (**menù dietetico completo**: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, ecc.) dovrà essere collocato per il trasporto in un contenitore termico individuale. Poiché con questo tipo di confezionamento l'inerzia termica è modesta, i contenitori dovranno essere idonei a mantenere la temperatura adeguata sino al momento del consumo o della riattivazione.
- o I contenitori dovranno recare l'**intestazione chiara e leggibile del nominativo (nome e cognome) e della sede dell'utente destinatario** al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori.

Il confezionamento del prodotto finito e la sua eventuale conservazione (in contenitori ad uso esclusivo e opportunamente etichettati) dovranno essere effettuati all'interno dello stesso locale/zona identificato per la produzione dell'alimento.

I materiali utilizzati per il confezionamento dei pasti (contenitori e pellicole protettive) devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente ed adatti a resistere alle alte temperature (esenti da PVC) nel caso di legame caldo o di riattivazione (es. monoporzione ancora sigillata nel forno a microonde).

Per i contenitori è consigliato l'impiego di coperchi e pellicole in **materiale trasparente** in modo da rendere visibile, in modo immediato, il contenuto degli stessi.

TRASPORTO

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati, organizzato in modo da garantire il mantenimento delle temperature dei pasti.

Anche per le diete speciali le temperature durante la fase di trasporto fino alla fase di somministrazione non devono essere inferiori a +60°C per i pasti caldi e non devono essere superiori a +10°C per i pasti freddi in regime di temperatura controllata.

La temperatura è infatti un punto debole delle diete speciali poiché queste, essendo confezionate in pasti singoli, hanno una **modesta inerzia termica** e pertanto si raffreddano (i piatti caldi) o si riscaldano (i piatti freddi) molto più rapidamente delle vivande che sono trasportate in masse multiporzioni.

Per il trasporto dei pasti il gestore del servizio si deve impegnare ad utilizzare **systemi di mantenimento della temperatura** coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica

Inoltre le confezioni delle diete speciali devono essere aperte soltanto al momento del consumo e pertanto la misura della temperatura non può essere fatta perforando la confezione con un termometro normale, al fine di evitare eventuali contaminazioni crociate tra diverse diete speciali in fase di inserimento della sonda.

Qualora si voglia procedere alla misurazione della temperatura delle monoporzioni è necessario utilizzare termometri ad infrarossi.

SOMMINISTRAZIONE

E' indispensabile che venga identificata anche fra gli operatori della somministrazione una persona specificamente incaricata alla gestione delle diete speciali, che abbia ricevuto idonea formazione in materia.

I contenitori consegnati dovranno recare l'intestazione chiara e leggibile del **nominativo (nome e cognome)** e della **sede (scuola/classe/sezione)** dell'utente destinatario al fine di **escludere in modo assoluto la possibilità di errori/scambi di contenitori**.

Al momento del ricevimento e dell'apertura della confezione, l'operatore addetto alla somministrazione, oltre a **controllare quanto indicato dalla intestazione** del contenitore monoporzione, dovrà **verificare anche che il pasto corrisponda a quanto previsto dal menù dell'utente servito**.

L'operatore della somministrazione e il personale di assistenza al pasto (educatore, docente, collaboratore scolastico) deve quindi essere formato/informato adeguatamente in modo da poter rendersi conto, per quanto consentito dalla osservazione dei piatti, se sia stato consegnato un piatto inadatto all'utente con una specifica allergia o intolleranza, e prendere tutte le misure idonee ad evitare il consumo di cibi impropri da parte delle persone a rischio.

Per evitare eventuali errori di identificazione dell'utente a regime dietetico speciale, si consiglia di servirgli il pasto per primo, verificandone l'identità.

Nella fase di somministrazione, durante la manipolazione delle diete speciali, gli operatori devono aprire ogni confezione delle diete speciali con posate pulite per evitare qualunque possibilità di contaminazione crociata con le altre diete e con i cibi del pasto convenzionale.

ACCESSO E TRACCIABILITA'

Nel rispetto della privacy, il Committente ed il Fornitore sono tenuti a mettere in atto misure di sicurezza all'interno della propria organizzazione, per la **protezione dei dati personali**.

Per la corretta gestione della dieta speciale è comunque importante che tutti i soggetti coinvolti responsabilmente, con compiti e funzioni diverse, siano adeguatamente informati circa:

- **l'identificazione dell'utente cui va somministrata la specifica dieta speciale;**
- **gli alimenti non idonei a quell'utente;**
- **i rischi connessi al consumo di alimenti non idonei;**
- **le indicazioni necessarie e sufficienti a evitare errori di somministrazione;**
- **le procedure di gestione di eventuali emergenze.**

L'autorizzazione all'acquisizione ed al trattamento dei dati personali relativi all'utente è prevista ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dati personali" secondo quanto specificato nella seguente proposta di informativa.

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 D. LGS. 196/2003

Gentile Signore/a,

desideriamo informarla che il D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dati personali" prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti. Pertanto, ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003, le forniamo le seguenti informazioni:

- 1) i dati da lei forniti verranno trattati per la seguente finalità: somministrazione di dieta speciale o dieta di transizione, adattamento della tabella dietetica del centro cottura, interventi di sorveglianza nutrizionale da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL competente per territorio;
- 2) il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale/informatizzato;
- 3) il conferimento dei dati è obbligatorio al fine di predisporre la dieta speciale o la dieta di transizione;
- 4) il diniego a fornire i dati personali e a sottoscrivere il consenso non consentirà di predisporre a suo figlio\la la dieta;
- 5) i dati saranno utilizzati dai dipendenti comunali o della direzione della scuola /asilo nido privati incaricati del trattamento, dal personale della ditta gestore del servizio di ristorazione presso le scuole, dal personale docente e collaboratore scolastico, dal personale sanitario del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL competente per territorio;
- 6) il trattamento effettuato su tali dati sensibili sarà compreso nei limiti indicati dal Garante per finalità di carattere istituzionale;
- 7) i dati non saranno oggetto di diffusione;
- 8) in ogni momento potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003;
- 9) il titolare del trattamento è il Comune di competenza o la scuola/asilo nido privati.

data _____

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

La mancata autorizzazione al trattamento dei dati non consentirà di predisporre e di erogare la dieta speciale.

Documentazione presso il centro cottura

Presso il centro cottura deve essere consultabile una documentazione completa ed aggiornata (conservata in apposito registro di facile consultazione) contenente il **nominativo dei soggetti** a dieta speciale, la **certificazione sanitaria** relativa, il **menù corrispondente** a ciascuna dieta con l'indicazione degli **alimenti da escludersi**.

Presso il centro cottura va raccolta e custodita la documentazione relativa alla registrazione di tutte le eventuali non conformità verificatesi nell'erogazione delle diete speciali e delle azioni correttive adottate.

Per ciò che riguarda le diete speciali non si ritiene indispensabile la predisposizione di pasto-test specifico per la singola tipologia di dieta.

Documentazione presso la sala di somministrazione

Presso la sala di somministrazione deve essere consultabile una documentazione completa e aggiornata contenente il **nominativo dei soggetti** a dieta speciale, il **menù corrispondente** a ciascuna dieta con l'indicazione degli **alimenti da escludersi**, il **rischio** derivante da ingestione di alimenti inadatti (allergia o intolleranza) e le **procedure di emergenza** da seguire in caso di errore di somministrazione.

Diventa importante la conservazione dei **resti del pasto**, se presenti, nel caso in cui si verifichi un errore nella somministrazione o si evidenzino una sintomatologia riconducibile alla patologia dell'utente dopo il consumo della dieta speciale a lui destinata. Questo per verificare o escludere nel pasto la presenza di alimenti non idonei eventualmente responsabili della sintomatologia.

Identificazione del destinatario

Il pasto dietetico deve indicare il **nominativo (nome e cognome)** dell'utente a cui è destinato e la **sede** di somministrazione. La mancata o incompleta o illeggibile indicazione del destinatario, tale da rendere incerta la destinazione del pasto, si considera come non conformità.

Prenotazione del pasto dietetico

La prenotazione del pasto dietetico può rappresentare un momento critico quando l'addetto all'ordinazione non indica in modo preciso i nominativi dei soggetti destinatari delle diete speciali previste per il giorno. Limitandosi a riferire solo il numero e la tipologia di dieta si aumenta infatti il rischio di errori.

Diventa quindi fondamentale che l'ordinazione dei pasti preveda una **registrazione scritta della prenotazione** di pasto dietetico su apposito modulo inoltrato al responsabile della cucina (ad es. mediante telefax o per via telematica) che lo conserva a dimostrazione di quanto effettivamente ordinato. In tale modulo devono essere indicati, per ogni dieta, il nome dell'utente e la sede di somministrazione del pasto.

CELIACHIA (INTOLLERANZA AL GLUTINE)

Viene qui riportata a parte una sezione dedicata a questa patologia, in quanto un provvedimento specifico, la **Legge n. 123 del 4 luglio 2005**, sancisce norme per la protezione dei soggetti celiaci ed impegna ad attivarsi:

- Per agevolare l'inserimento dei soggetti celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva;
- A vigilare che nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche, dove devono essere somministrati, siano previsti, su richiesta degli interessati, anche pasti privi di glutine.

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, proteina contenuta in alcuni cereali riportati in elenco. La dieta che preveda l'esclusione del glutine dall'alimentazione rappresenta, attualmente, l'unico presidio e deve essere osservata rigorosamente per tutta la vita.

Indicazioni dietetiche:

Devono essere **esclusi** dalla dieta tutti i cereali contenenti glutine:

- Frumento (Grano)
- Orzo
- Segale
- Avena
- Farro
- Kamut
- Spelta
- Triticale

Pertanto **non sono consentiti** gli alimenti sotto elencati **se preparati con cereali contenenti glutine**:

- Farina, amido, semolino
- Crusca
- Pasta (fresca, secca, con e senza ripieno) gnocchi di patate
- Prodotti da forno dolci e salati (pane, grissini, crackers, fette biscottate, pancarrè, pangrattato, focacce, pizza, biscotti, torte, ecc.).
- Malto d'orzo
- Muesli e fiocchi di miscele di cereali
- Riso soffiato al malto d'orzo o al malto di frumento

Possano essere utilizzati cereali che non contengono glutine:

- RISO
- MAIS
- MIGLIO
- MANIOCA (CASSAVA)
- AMARANTO
- QUINOA
- SORGO

Possano essere utilizzati i vegetali:

- PATATE
- SOIA
- GRANO SARACENO
- LEGUMI (fagioli, piselli, ceci, fave, lenticchie)
- CASTAGNE
- FRUTTA E VERDURA

E i loro derivati come:

- Farina, crema ed amido di riso
- Farina di mais, polenta, maizena (amido di mais), pop corn
- Fecola di patate
- Fiocchi e farina di miglio
- Farina di soia pura
- Farina di tapioca (fecola di manioca)
- Farina di castagne
- Farina di ceci e altri legumi
- Farina di grano saraceno

Istruzioni

a) Approvvigionamento materie prime

Le materie prime per l'allestimento di pasti dietetici per celiaci devono essere acquistate da selezionati fornitori direttamente dal gestore del servizio di ristorazione. Si ricorda che non è consentita la fornitura in ristorazione collettiva di derrate alimentari da parte di soggetti privati (come ad es. i familiari degli utenti) in quanto non in grado di garantire la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 art.18

Il gestore del servizio di ristorazione collettiva deve acquistare ed utilizzare solo ed esclusivamente alimenti

- naturalmente privi di glutine
- o prodotti dietetici specifici per celiaci riconosciuti idonei in quanto:
 - ❖ Notificati con Decreto Legislativo n.111/92 al Ministero della Salute e normati per la composizione ed etichettatura dal regolamento CE 41/1999 ed inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti periodicamente aggiornato dal Ministero

oppure alimenti:

- ❖ Inseriti nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) disponibile sul sito: www.celiachia.it. Sono prodotti rivolti alla generalità dei consumatori che possono, per materie prime utilizzate e per processo produttivo, essere consumati anche dai celiaci.
- ❖ Con marchio a spiga barrata di proprietà dell'AIC. Si tratta di prodotti ritenuti idonei al consumo da parte dei celiaci a seguito di controlli, comprensivi di analisi di laboratorio, effettuati sia sulle materie prime sia su tutta la linea di produzione
- ❖ Con dizione "non contiene fonti di glutine" che viene riportata su alimenti di uso corrente ottenuti da materie prime non contenenti glutine e per i quali il piano di autocontrollo aziendale del produttore assicura l'assenza di glutine nel prodotto finito.

Sia per i prodotti dietetici senza glutine, sia per gli alimenti di uso corrente non contenenti fonti di glutine è stato fissato il parametro di tolleranza di 20 ppm, definito dal Ministero della Salute con nota prot. 600.12/AG32/2861 del 2 ottobre 2003 e diramata agli Assessorati Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria, agli Enti ed Operatori interessati.

Tipologia di alimenti:

Paste senza glutine

A titolo esemplificativo la pastina senza glutine può avere una composizione tipo:

proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

Le proteine devono provenire unicamente da latte o uova, deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Se sono anche senza latte, senza lattosio, senza uova, gli ingredienti che possono essere contenuti sono: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

Le forniture dovranno prevedere la variabilità delle tipologie e dei formati sia per utilizzo asciutto sia in brodo.

Le confezioni dovranno avere un peso di g 250.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine e senza uovo, senza olio di colza e grassi vegetali idrogenati.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- Proteine g 2,5
- Lipidi g 1,5
- Carboidrati g 40
- Fibra alimentare g 8
- Ceneri g 1
- Umidità g 47

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine e senza uovo, di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

- Proteine g 6,38
- Lipidi g 0,6
- Carboidrati g 75,59
- Ceneri g 2,19
- Umidità g 8,9
- Fibra alimentare g 8,9

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine, latte, lattosio, uova, olio di colza e grassi vegetali idrogenati.

Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato.

b) Stoccaggio

Le materie prime destinate alla preparazione di pasti dietetici per celiaci ed i prodotti preconfezionati già pronti per il consumo devono essere conservati in luoghi igienicamente idonei ed esclusivamente destinati o almeno in armadi chiusi esclusivamente dedicati.

Per la conservazione di prodotti refrigerati e/o surgelati, se non risultasse possibile la disponibilità di frigo e/o freezer ad uso esclusivo, diventa obbligatorio conservare gli alimenti senza glutine in contenitori e/o sacchetti dotati di chiusura ermetica, contrassegnati con etichette distintive al fine di evitare errori di identificazione.

c) GMP (buone prassi degli operatori ed utilizzo corretto di attrezzature per la preparazione di pasto dietetico per celiachia)

1. Comportamento degli operatori:

- Il personale deve aver ricevuto formazione specifica per la preparazione del pasto dietetico e deve attenersi rigorosamente a quanto definito nel piano di autocontrollo aziendale per assicurare la produzione di pasti senza glutine "sicuri".
- Deve indossare divise pulite e non contaminate o indossare un camice monouso ex novo sopra la divisa in uso.
- Deve cambiare il copricapo o cuffia sostituendolo con uno pulito o monouso ex novo
- Prima di iniziare la preparazione del pasto dietetico deve lavarsi accuratamente le mani.

2. Cucina

- Quando non possa essere individuato un locale da adibirsi esclusivamente alla produzione dei pasti dietetici per celiaci si dovrà comunque individuare una zona dedicata in modo da escludere la presenza di contaminazioni da altre lavorazioni.
- Tutti i macchinari e le attrezzature devono essere assolutamente distinti, separati e se del caso anche coperti (utilizzando anche fogli di alluminio, ma non canovacci in tela) per garantire la non contaminazione degli stessi.
- Non può essere usato per la cottura di cibi senza glutine il forno ventilato utilizzato per la cottura di cibi con glutine. Deve pertanto essere disponibile un forno per uso esclusivo al fine di evitare contaminazioni durante la cottura.
- Devono essere individuate teglie, padelle, pentole, contenitori, posaterie da cucina da dedicarsi ad uso esclusivo per la preparazione di cibi senza glutine.
- Analogamente devono essere individuate grattugie, colini, colapasta, setacci, taglieri per uso esclusivo.
- Durante la cottura:
 - non deve mai essere utilizzata acqua in cui sia stata cotta pasta o altri alimenti con glutine;
 - tale acqua non deve mai essere utilizzata per allungare risotti, minestre, sughi o altre preparazioni;
 - non deve essere utilizzato cestello multicottura in cui siano stati cotti alimenti con glutine.

d) Confezionamento ed asporto del pasto dietetico per celiachia

Tutte le diverse preparazioni che costituiscono il pasto dietetico senza glutine devono essere confezionate in monoporzioni termosigillate e collocate in contenitori termici chiusi in grado di conservare adeguatamente le temperature fino al momento del consumo. Nello stesso contenitore termico deve essere collocato il pane speciale per celiachia nel quantitativo previsto dalle tabelle dietetiche ASL.

Il contenitore deve essere identificato con il nome e cognome dell'utente a cui è destinato e deve riportare indicata la sede in cui il pasto deve essere somministrato.

Il contenitore dovrà rimanere chiuso e le confezioni sigillate fino al momento dell'immediato consumo da parte dell'utente.

e) Somministrazione

Il posto a tavola per il pasto dietetico per celiachia dovrà essere apparecchiato da personale che si sia prima lavato accuratamente le mani ed abbia indossato grembiule pulito ex novo. Se utilizza guanti monouso questi dovranno essere cambiati ex novo.

Sul tavolo destinato ad accogliere un soggetto celiaco non dovranno essere collocati pane, grissini, crackers, focacce, pizze, biscotti o dolci contenenti glutine al fine di evitare la possibilità di consumo di alimento non idoneo.

Nel caso di somministrazione in refettorio adiacente alla cucina potrà essere evitato il confezionamento, ma il pasto dietetico dovrà essere servito direttamente dalla cucina con modalità in grado di evitare qualsiasi contaminazione.

RIFERIMENTI

- **Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia, 2002**
- **Linee guida per l'elaborazione dei capitolati d'appalto in ristorazione collettiva - ASL Mantova, 2008**
- **Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – Regione Veneto, 2008**
- **Linee guida per la gestione di diete speciali nella ristorazione scolastica – ASL Milano 1, 2007**
- **Linee guida per la progettazione, gestione e controllo del servizio di ristorazione scolastica nell'Asl della Provincia di Lodi – ASL Lodi, 2008**
- **Disciplinare d'intesa per la gestione e la valutazione del servizio di somministrazione pasti nella ristorazione scolastica – Comune di Livorno e USL n.6, 2009**
- **Come il capitolato d'appalto puo' aiutare nelle diete speciali per patologia. Esempio del comune di Torino – Comune di Torino, 2005**
- **Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica – Regione Piemonte, 2002**
- **Linee guida sui requisiti dei locali e delle attrezzature dei centri cottura – AUSL Reggio Emilia, 2009**
- **Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale – Regione Toscana, 2005**
- **Prontuario degli Alimenti – Associazione Italiana Celiachia, 2009**
- **Linee guida per la valutazione della qualità della ristorazione scolastica - Comune di Genova, Comune di Torino, Comune di Corsico (MI) e Comune di Cogoleto (GE), 2006**